



# Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

## MENUS GROUPES 2025

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux  Aux Vieux Remparts  @auxvieuxremparts

*Imprégné d'une atmosphère médiévale tout en élégance, notre restaurant possède un cachet unique au cœur de la Cité Médiévale de Provins et dispose de nombreux salons pour vous accueillir.  
Le Chef vous propose une cuisine inventive et raffinée à travers une palette de menus.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

## APERITIFS A LA CARTE

Kir au Vin Blanc	6.00 €	Apéritif Maison « Le Moretum »	6.00 €
Martini, Porto, Ricard	6.00 €	Whisky, Gin, Vodka	8.00 €
Champagne à la Coupe	11.00 €	Kir Royal	12.00€
Cocktail Maison	12.00 €	Boissons Non Alcoolisées, softs	5.00 €

Option 3 canapés servi à l'apéritif : 7.50€ par personne

Option 5 canapés servi à l'apéritif : 12 € par personne

(Canapés supplémentaires : 2,50 € par canapé)

Possibilité d'établir des forfaits open bar sur demande

### Découvrez notre Lounge Bar dans un Caveau du XIIème siècle.

(Possibilité de privatisation sur demande)



# NOS MENUS

## MENU 38 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

**Tataki de Thon aux Graines de Sésame,**  
Chantilly aux Algues Wakamé

Ou

**Magret de Canard Fumé et son Toast,**  
Mascarpone aux Fruits des Mendiants

Ou

**Cromesquis de Chèvre,**  
Champignons à la Grecque et Mesclun

\*\*\*

**Dos de Saumon, Sauce Vierge aux Agrumes**

Mousseline de Céleri au Cumin

Ou

**Bavette d'Aloyau, Sauce à l'Echalote,**  
Persillade de Pommes de Terre Grenailles

Ou

**Suprême de Poulet Français**  
Risotto Crémeux au Parmesan

\*\*\*

**Eclair Paris-Provins,**

Mousse à la Rose, Praliné Noisette

Ou

**Banane Rôtie à la Vanille Bourbon et Crumble en Chapelure,**

Glace Rhum-Raisin

Ou

**Croustillant Praliné et Fondant Chocolat,**  
Zestes de Citron Vert

*Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison*

Possibilité de choisir Poisson et Viande : supplément 14 € par personne

Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi soir et le dimanche midi en saison,  
événements spéciaux et jours fériés.

## MENU 43 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

**Crème Brûlée au Brie de Provins,**

Toast aux Fruits Secs

Ou

**Effeillé de Saumon Fumé, Fraîcheur de Boulgour,**

Cream Cheese au Citron Vert

Ou

**Croustillant de Farce Fine de Volaille à la Coriandre,**

Crèmeux de Foie Gras

\*\*\*

**Pavé de Lieu Jaune en Ecailles de Chorizo,**

Mousseline de Betterave, Emulsion à l'Echalote

Ou

**Pavé de Veau Rôti, Ecrasé de Légumes Anciens,**

Sauce aux Condiments

Ou

**Magret de Canard cuit sur sa Peau,**

Palets de Pommes de Terres Fondants, Sauce Miel et Xérès

\*\*\*

**Parfait Glacé aux Agrumes,**

Meringue, Caramel de Moretum

Ou

**Dôme à la Noisette Cœur à l'Orange,**

Coulis de Fruits Rouges

Ou

**Millefeuille à la Ganache Pistache,**

Coulis au Chocolat

*Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison*

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 15 € par personne

Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

## MENU 50 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

**Tataki de Bœuf à la Sauce Soja et Coriandre,**

Légumes Croquants en Tempura

Ou

**Tartare de Saumon Label Rouge et Chair de Crabe,**

Mousse d'Avocat aux Graines de Sésame

Ou

**Œuf Bio Mollet, Fondue de Pousses d'Épinard,**

Crème de Champignons

\*\*\*

**Filet de Bar à la Plancha, Crème à l'Ail Noir,**

Brocolis et Mousseline de Patate Douce

Ou

**Epaule d'Agneau Confit aux Aromates,**

Carottes et Pommes Noisettes aux Epices

Ou

**T-Bone de Veau au Thym, Sauce Façon Marengo,**

Tagliatelles Fraîches Parfumées à la Truffe

\*\*\*

**Tarte Tatin à l'Ananas,**

Crème Glacée aux Deux Vanilles

Ou

**Saint-Honoré aux Fruits de Saison**

Ou

**Véritable Coulant au Chocolat, Coulis Caramel,**

Crème Glacée Noix de Pécan

*Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison*

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 16 € par personne  
Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne  
Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

## MENU 57 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

**Galet de Brie de Provins à la Truffe d'Été,**  
Julienne de Légumes Croquants

Ou

**Foie Gras de Canard aux Ecorces d'Orange,**  
Marmelade et Briochette

Ou

**Mi-cuit de Saumon en Chapelure d'Herbes,**  
Crème Fraîche aux Œufs de Truite et Ciboulette

\*\*\*

**Médillons de Lotte, Crème au Safran,**  
Flan de Poireau et Pommes Noisettes aux Noix

Ou

**Faux-Filet de Bœuf Français, Jus à la Truffe,**  
Palet de Pommes de Terre et Champignons de Paris Braisés

Ou

**Suprême de Poulet de Challans Label Rouge et sa Sucette Croustillante,**  
Mini Légumes Glacés

\*\*\*

**Tartelette Stick au Chocolat,**  
Chantilly à la Fleur d'Oranger et Eclats d'Amandes

Ou

**Macaron à la Rose et Crémeux au Moretum**

Ou

**Brioche Maison Façon Pain Perdu,**  
Glace Caramel Beurre Salé, Crème Anglaise

*Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison*

Possibilité de choisir poisson et viande : 18 € par personne  
Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne  
Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

## MENU 65 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

### Amuse-Bouche

\*\*\*

**Déclinaison de Saumon Mariné, Fumé et Cuit,**

Crème Yuzu à l'Aneth et Blinis

Ou

**Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,**

Lingot de Polenta à la Figue Séchée

Ou

**Kadaïf de Langoustines, Panna Cotta d'Avocat,**

Petite Salade d'Herbes

\*\*\*

**Aiguillettes de Turbot, Jus au Noilly Prat,**

Billes de Légumes Glacées, Chips de Tapioca

Ou

**Filet de Bœuf Français, Sauce Forestière,**

Millefeuille de Pommes de Terre au Thym

Ou

**Filet de Caille au Poivre de Penja,**

Cuisse Confite et son Œuf Mariné,

Darphin de Légumes

\*\*\*

**Cannelé Entremet Mousse Vanille cœur au Caramel,**

Coque au Chocolat au Lait

Ou

**Choux Craquelin Mousse Mascarpone au Café,**

Coulis Spéculoos

Ou

**Macaron Eclair au Crémeux Citron Vert,**

Coulis Fruits Rouges

*Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison*

Possibilité de choisir poisson et viande : 19 € par personne

Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

# FORFAITS BOISSONS

Comprenant vin blanc, vin rouge, eau minérale et café (prix par personne)

- N° 1 :** 20 €  
Côtes de Gascogne Villa Dria  
et Bordeaux Beau Rivage (Borie Manoux)
- N° 2 :** 22 €  
Bourgogne Aligoté (Borgeot)  
et Chinon (Brédif)
- N° 3 :** 24 €  
Pouilly Fumé (Barillot)  
et Juliéna Beaujolais (Domaine Pascal Aufranc)
- N° 4 :** 26 €  
Sancerre Blanc (Thirot)  
et Sancerre Rouge (Thirot)
- N° 5 :** 28 €  
Chablis « Marche du Roi » (Durup)  
et Bordeaux Graves Château La Garance
- N° 6 :** 31 €  
Rully « Cuvée de la Chaponnière » (Borgeot)  
et Crozes Rouge « Petite Ruche » (Chapoutier)
- N° 7 :** 34 €  
Crozes Blanc « Petite Ruche » (Chapoutier)  
et Mercurey « Clos des Noiterons » (Protheau)
- N° 8 :** 37 €  
Pouilly Fuissé « Château de Vergisson »  
et Bordeaux Graves Château Rahoul
- N° 9 :** 40 €  
Chorey les Beaune (Maillard)  
et Bordeaux Saint Emilion Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac

## CHAMPAGNE (PRIX PAR BOUTEILLE)

- |                             |      |
|-----------------------------|------|
| « Aux Vieux Remparts » Brut | 58 € |
| « Aux Vieux Remparts » Rosé | 64 € |



## OPTIONS

- Possibilité de privatiser des espaces en terrasse, Lounge Bar et salons : sur demande
- Possibilité de Buffet : sur demande
- Possibilité de dessert personnalisé avec découpe en salle ou pièce montée : sur demande
- Décoration Florale :
  - Centre de Table 32 €
  - Centre de table d'Honneur 48 €
  - Centre de Buffet 78 €
- Service en salle de 00h à 02h : 130 € de l'heure supplémentaire  
(65 € par demi-heure supplémentaire)
- Service en salle après 2H : 190 € de l'heure supplémentaire  
(95 € par demi-heure supplémentaire)